

# ALPENINOX

## Tavoli Pizza Tavolo pizza refrigerato con vetrina, 0+10°C, 3 porte

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



729182 (ARCSH3D)

Tavolo pizza refrigerato con vetrina, 0+10°C, AISI 304, 3 porte

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Tavolo refrigerato con pannello frontale e laterali, porte e cassette in acciaio AISI 304. Piano di lavoro in granito. Zona refrigerata con 3 porte. Gruppo refrigerante incorporato. Ventilato/statico. Refrigerante R404a. Schiuma poliuretanicca espansa ad alta densità, 50 mm di spessore, con iniezione di ciclopentano. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Range di temperatura: 0+10° C. Adatto ad operare in ambienti con temperature fino a +43°C. Senza CFC e HCFC. Piedini in acciaio AISI 304 regolabili in altezza. Vetrinetta in acciaio AISI 304 con protezioni in vetro, ripiani laterali e superiori. Da utilizzare con bacinelle da GN 1/4 e GN 1/2 (non incluse). Gruppo refrigerante incorporato. Refrigerante R134a. Controllo termostatico della temperatura. Range di temperatura: 0+10°C. Protezione all'acqua: IPX5.

In dotazione N. 3 strutture supporto in inox per 6 griglie e N. 3 griglie in Rilsan grigio GN 1/1

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo sulla parte superiore.
- Disponibili kit cassette 2x1/2 o 3x1/3 (accessori) installabili in utenza al posto delle porte.
- Vetrina adatta per contenere bacinelle GN ¼ e ½, disponibili come accessori.
- I vani refrigerati possono contenere griglie o bacinelle GN 1/1, posizionabili in 6 diverse posizioni.
- Piano di lavoro in granito per facilitare e velocizzare la lavorazione della pasta. Alzatina posteriore e laterale da 165 mm per evitare che gli ingredienti cadano durante la lavorazione.
- Tavolo e vetrina dotati di: impostazione temperatura, monitoraggio con sonda, allarmi HACCP, allarmi di servizio, personalizzazione dei parametri; monitoraggio remoto HACCP disponibile con un kit accessorio.
- Certificazione CE
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Display digitale di grandi dimensioni con selezione pulsante umidità (3 livelli di impostazione), visualizzazione e impostazione temperatura cella, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento, ciclo Turbo cooling per raffreddare rapidamente i carichi caldi.
- Dotato del sistema di circolazione dell'aria "Optiflow", che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C).
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m\*K).
- Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. È possibile installare le macchine un accanto all'altra senza nessuna perdita di performance.
- Il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassette per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- Conformità alle norme HACCP con il controllo digitale della temperatura: quando la temperatura supera i limiti critici vengono attivati degli allarmi acustici e visivi. Nella memoria del sistema vengono memorizzati allarmi fino a due mesi prima.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.

### Costruzione

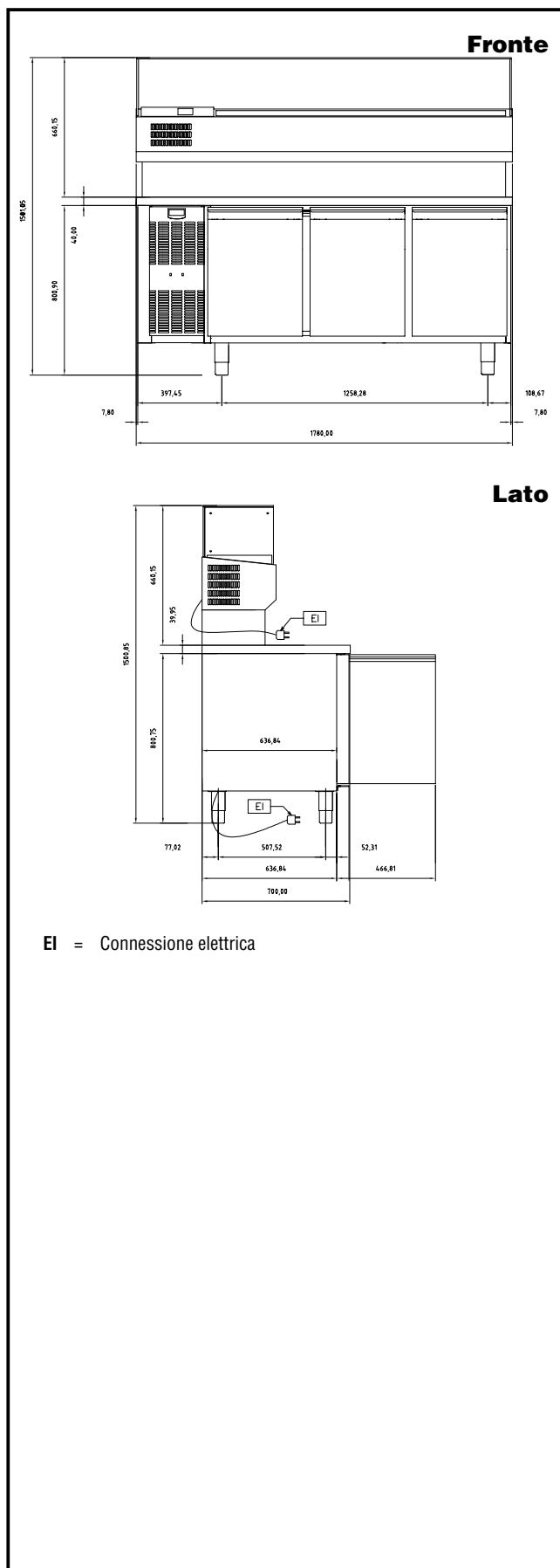
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Montato su piedini regolabili H150 mm
- Isolamento privo di HCFC, CFC e HCF (Ciclopentano); gas refrigerante privo di HCFC e CFC (R404a).
- Vetrina con isolamento privo di HCFC, CFC e HCF e gas refrigerante R134a.
- Vetrina realizzata in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e pannelli laterali, posteriori e mensola superiore in vetro temperato.
- Vetrina dotata di uscita connessioni sul lato sinistro o sul retro per adattarsi a tutte le installazioni.
- Tavolo e vetrina con protezione dall'acqua IPx5, pannello di controllo digitale e display temperatura con pulsante accensione/spegnimento integrato a garanzia di un elevato livello di affidabilità in ogni tipo di cucina.
- Vetrina con unità refrigerata incorporata con cavità ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per mantenere il cibo su bacinelle coperte tra 0 e 10°C con una temperatura ambiente di 43°C.
- Tavolo con angoli interni arrotondati; scarico e guarnizioni magnetiche rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi; filtro condensatore facilmente accessibile per una facile pulizia.
- Tavolo con unità refrigerata incorporata con cavità ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per lavorare ad una temperatura di 10°C anche con una temperatura ambiente di 43°C.
- Tavolo costruito in acciaio inox AISI 304 con schienale interno in alluminio per un risparmio energetico, per mantenere uniforme la temperatura e per un recupero veloce della temperatura all'interno della cella.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità di pulizia e alti livelli di igiene grazie agli angoli interni arrotondati, alle guide facilmente removibili, alle griglie e ai collettori d'aria.
- Struttura interna con 15 posizioni di carico (passo 3 cm) adatte a contenere griglie GN 1/1, garantendo un'ampia capacità di stoccaggio
- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Struttura interna progettata per posizionare le griglie a vari livelli, migliorando la capacità di carico e ottimizzando gli spazi.
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Visualizzazione del codice di guasto.

### Accessori inclusi

- 3 x Struttura supporto in inox per 6 griglie (dx + sx) per tavoli refrigerati Concept PNC 880140
- 3 x Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435

### Accessori opzionali

- Kit reversibilità porta per tavoli refrigerati PNC 880046
- Kit 3 cassette per tavoli refrigerati PNC 880115
- Kit 2 cassette per tavoli refrigerati PNC 880118
- Kit 2 cassette -1/3+2/3 (per bottiglie), per tavoli refrigerati PNC 880126
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304 per tavoli refrigerati PNC 880139
- Kit per connessione avanzata HACCP-IR33 (armadi e tavoli refrigerati digitali) PNC 880252
- Griglia GN 1/1 rilsan grigio PNC 881435
- Set bacinelle GN per vetrina refrigerata da 1780 (4 da 1/4 e 2 da 1/2) senza coperchio - h 150 mm PNC 921850



EI = Connessione elettrica

### Elettrico

Tensione di alimentazione:	729182 (ARCSH3D)	230 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata		0.293 kW

### Informazioni chiave

Capacità lorda:	420 lt
Cardini porte:	1 sx + 2 dx
Dimensioni esterne, larghezza:	1780 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1501 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	1110 mm
Livello di rumorosità:	55 dBA
Tipologia piano di lavoro	Granito
Compressore e unità refrigerante incorporati	

### Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	448 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Peso refrigerante:	210 g
Temperatura minima di funzionamento:	0 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato/Statico
N°di sbrinamenti in 24 ore:	ogni 6 ore

### Informazioni di prodotto (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094)

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	C
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	